

いわてコレ推し

Season 3

From 純情産地 ~JA いわてグループ 今月の推し! ~VOL.5 | J A 江 刺

誇りある産地で代々育む

江刺りんご

今月のコレ推し!

江刺りんご

江刺りんごの代名詞「サンふじ」収穫最盛期

8月に収穫した江刺生まれの極早生種の「紅口マン」から、初冬に収穫する晩生種の「はるか」まで、10種類以上のりんごを作っています。特に江刺りんごを代表する「サンふじ」は、総面積2.6ヘクタールのうち1/4の畑で作っていて、収穫量も断トツです。11月中旬から半月くらいは「サンふじ」の収穫期で、この時期は朝8時から日没前まで両親と私、農園スタッフ合わせて9人で、毎日約3トン収穫します。自然相手なので、収穫はもちろん、りんご作りに関わるさまざまな作業を、遅れがないよう心がけています。今年の猛暑で早生種は影響を受けましたが、晩生種は上々の出来です。

名産地の伝統と恵まれた環境を守り継ぐ

ここは約半世紀前に祖父が始めたりんご園です。うちの畑は北上川近くであり、昔から肥沃な土壌が培われていてりんご作りに適していると実感します。摘果*により一つひとつにしっかり栄養分が蓄えられたりんごを樹上でしっかり味わいを高めるので、色づきがよく、ジューシーで甘く品質の高いりんごが収穫できます。江刺りんごの畑一帯は寒暖差が大きく、おいしいりんごが育ちます。地域一体となって高品質なりんご作りに努めているので、伝統のおいしさをぜひ味わってほしいと思います。

※幼果の間引きのこと

岩本りんご園

JA江刺りんご部会青年部

岩本 俊亮さん



今月のコレ推し! 江刺りんご

江刺りんごは樹の高さを低く抑えた「わい化栽培」で果実にたっぷり日光を当て、手間ひまかけておいしさを育てています。熟度や糖度などが揃った完熟りんごを収穫、さらにセンサーによる選果を重ね、独自の厳しい基準をクリアした高品質なりんごを出荷しています。また「紅口マン」「奥州ロマン」などオリジナル品種開発にも積極的に取り組んでいます。



推しの食べ方! りんごの牛肉卷フリット

りんご(12等分)を白ワイン150mlで6分ほど煮たものをさらにフライパンで3~4分蒸し焼きにし、冷まします。それを塩コショウで下味を付けた牛肉で巻き、メレンゲを使った衣をつけてカリッと揚げたら完成! りんごの甘みと酸味が際立つおしゃれな一品です。



いわてコレ推し! YouTube好評配信中!

スマートフォンで右のコードから簡単アクセスOK! 農家さんの“生の声”をJAいわてグループ公式YouTubeチャンネルで随時配信しています! ぜひご覧ください。



JA江刺から「江刺りんごジュース りんごの滴 パウチ入り24パック」を抽選で5名様にプレゼント!

- 郵便はがき、または応募フォームより、必要事項をご記入の上、ご応募ください。当選は発送をもってかえさせていただきます。(12月中に配送いたします。)
- 締切日:令和6年11月24日(日)当日消印有効
- ※ご応募いただいた個人情報は商品発送以外には使用いたしません。
- ※写真はイメージです。



こちらのコードをスマートフォンで読み込んでご応募できます。▶

020-8799

盛岡中央郵便局
いわてコレ推しプレゼント係

- 氏名
- 住所
- 電話番号
- 年齢
- 職業
- ご希望配達時間帯

JAに対するご意見・ご提案などをご記入ください

耕そう、大地と地域のみらい。

JAいわてグループ



〒020-0022 盛岡市大通一丁目2-1 JA岩手県中央会 JA支援部
TEL.019-626-8519